



L'irrégulomadaire de la BAM

Journal écrit sans pression à parution irrégulière

"Bière qui roule, ramasse la mousse..."

VU à la télé !

Le 4 décembre dernier nous sommes passés sur campagne TV.

Ce succès médiatique ne s'est pas fait dans le cadre d'une campagne publicitaire à grande échelle, car nous n'en avons ni l'envie, ni les moyens, ni le besoin.

Dès son démarrage, notre activité a intéressé la presse (locale) : Ouest France et l'Avenir Agricole ont publié de leur propre initiative des articles conséquents sur la BAM. Les radios locales France Bleu Mayenne et l'Autre Radio nous ont interviewés en direct, et pour finir, nous sommes sur une vidéo commandée par la Chambre Régionale de l'Économie Sociale et Solidaire (CRESS).

On est surpris et amusés de voir que pour chacun de ces média ce n'est pas ce que l'on pensait qui suscite l'intérêt. En caricaturant :

Nous sommes médiatisés !

quand le sujet est sur l'économie solidaire les questionnements portent sur "Et pourquoi la bière ?" et toujours la surprise "Ah ? Mais elle est bonne...". Quand le sujet est sur la bière, les expressions sont plutôt "Un collectif... 83 membres ? Mais qu'est ce qu'ils font ? ... Mais c'est sérieux comme projet !"

Nous participons à cette vague médiatique avec le présent Irrégulomadaire et notre site internet. On y trouve les points de vente, la présentation de nos nouveautés et chaque événement où la BAM est présente. ●

POUR MÉMOIRE

Nous sommes présents tous les vendredis, de 17h30 à 19h30 sur différents marchés : sur celui des "8 scaroles" d'Argentré, à la "grande Goderie" de St Ouen des toits, au "Court Circuit" de Bonchamp et bien sûr en chair et en os au marché local "Au Champ" de Montflours.

Parmi les événements à venir, citons : les Foins d'hiver le 22 mars, les Romains dans la ville, à Jublains les 6 et 7 juin (nous brasserons de la cervesa) et le Brassens à Chailland (6 et 7 juin aussi) ; ensuite viendront Planète en fête, les Foins de la rue... L'actualité sera riche et changeante, n'hésitez pas à jeter un œil fréquemment sur le site internet ou inscrivez-vous à la newsletter.



Les levures du brasseur

Après avoir évoqué la couleur de la bière et les malts, puis le houblon, il est temps de nous intéresser à la levure.

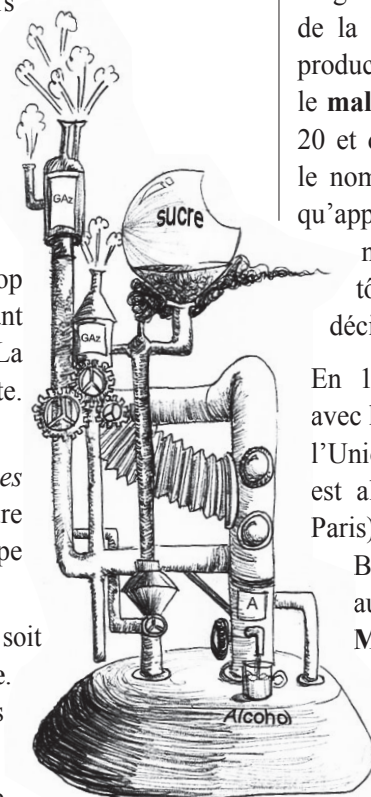
La levure utilisée pour la fabrication de la Bam est la même que celle qu'utilisent les boulangers : la *saccharomyces cerevisiae*. D'ailleurs, les premières bières brassées à la Brasserie Associative de Montflours étaient fermentées grâce à un levain de boulanger, à une température située entre 15° et 25° C. C'est ce qu'on appelle la fermentation haute.

La fermentation haute peut être menée avec un levain de boulanger, mais celui-ci peut apporter des ferments lactiques, qui donnent un goût acide trop prononcé. C'est pourquoi nous utilisons maintenant des levures sélectionnées spécialement pour la bière. La plupart des bières artisanales sont de fermentation haute. Elles sont de type "Ale".

Les brasseurs peuvent aussi utiliser une autre levure : la *saccharomyces uvarum*, pour mener des fermentations basses, à une température entre 4° et 12° C. Ils obtiennent ainsi des bières plus légères, de type "Lager". Les bières "Pils" en sont un bon exemple.

Une autre technique consiste à laisser le moût à l'air libre, pour qu'il soitensemencé par des levures sauvages. C'est la fermentation spontanée. On obtient alors des bières de type "lambic" au goût acide. Les "lambic" les plus réputées sont belges.

Les levures commercialisées pour la fermentation de la bière ont toutes leurs spécificités et ont chacune une incidence sur le taux d'alcool, la quantité de gaz carbonique et le goût de la bière. Ainsi, avec les différents malts, houblons et levures, on n'a pas fini d'inventer de nouvelles bières. ●



Les levures agissent comme des machines transformant le sucre du moût en alcool et en gaz carbonique.

Activités brassicoles à Laval au XX^{ème} siècle : l'après Backess

Au dernier numéro, nous étions en 1919. La dernière brasserie de Laval, la brasserie Backess, située au 7-9 rue de Nantes, vient d'être rachetée par la Brasserie de l'Espérance d'Ivry sur Seine (Val-de-Marne). C'est à ce nom qu'elle est inscrite dans l'annuaire de la Mayenne des années 1918-21, où apparaissent également le nom de revendeurs de bières de brasseries d'échelle nationale : Gonnat (La Comète), Granier (Gruber), Millet (La Meuse) et Ponthenier (Bière de Rennes). Ces brasseries imposent peu à peu leur main-mise sur la production.

La production de l'usine d'Ivry sur Seine est variée : de la bière Bock, Supérieure, de la bière de Mars, de la bière pour nourrice et de la Silz. Une partie est destinée à ses succursales, comme celle de la rue de Nantes, qui est donc plutôt un entrepôt. En 1929, lorsque le "Syndicat des fabricants de boissons gazeuses et entrepositaires de bières et marchands d'eaux minérales de Laval" est créé, Fernand Duval, directeur de la succursale lavalloise de l'Espérance en est naturellement membre. Il n'est pas certain que l'on ait continué



Affiche de la brasserie de l'Espérance.

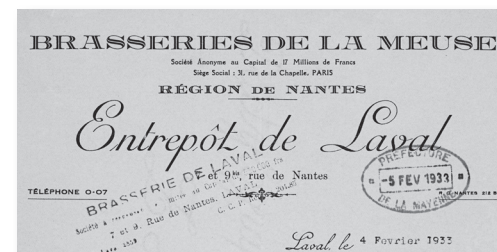


Encart publicitaire de l'annuaire de 1921

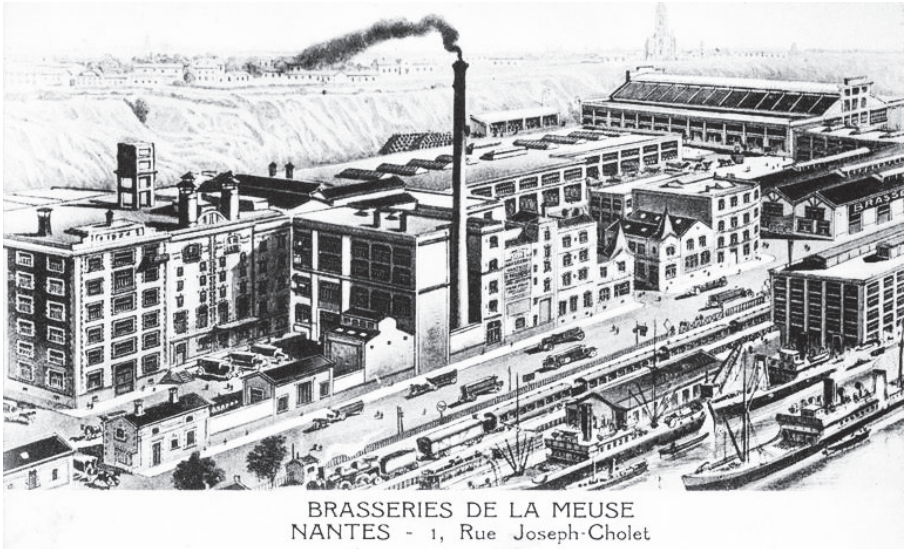
longtemps à brasser à Laval après la cession de la brasserie Backess. Les activités de production semblent s'être concentrées sur le maltage. Dans les annuaires des années 20 et dans d'autres documents, c'est sous le nom de "Grande Malterie de Laval" qu'apparaît le site de la rue de Nantes. La nouvelle direction souhaite assez tôt développer le maltage à Laval et décide d'en quadrupler la production.

En 1930, la brasserie d'Ivry s'associe avec la brasserie Karcher (75) pour former l'Union de Brasseries (La brasserie Karcher est alors l'une des plus importantes de Paris). Mais à Laval, l'ancienne brasserie Backess passe sous le contrôle d'une autre société : Les Brasseries de la Meuse.

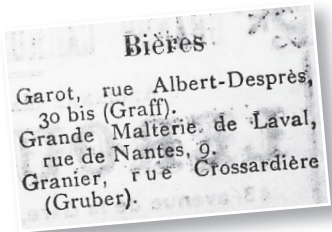
Le groupe des "Brasseries de la Meuse" est né à Bar-le-Duc (55) en 1890 et s'est rapidement constitué en un ensemble de 23 brasseries couvrant l'ensemble de la France. En 1931, il prend le contrôle des "Brasseries nantaises" qui deviennent alors les "Brasseries de la Meuse". L'entrepôt de Laval en est une succursale. La bière arrivant à Laval provient de l'usine de Nantes où cinq types de bière sont brassés : le Petit Bock (à 3°), le Paludier, la bouteille de table, la nourrice des nourrices (à 1°) et la bouteille export (des sodas, eaux gazeuses et jus de fruits sont aussi produits à Nantes). La bière est transportée en fûts, citernes ou containers calorifugés, puis entreposée en chambre froide. Elle est ensuite mise en bouteille et pasteurisée. On assure également à Laval la fabrication de boisson gazeuses et l'entrepôt d'eaux minérales destinées aux petits dépositaires, épiciers et cafetiers. De la glace, produite en quantité dans l'entrepôt, est aussi vendue au détail. >>>



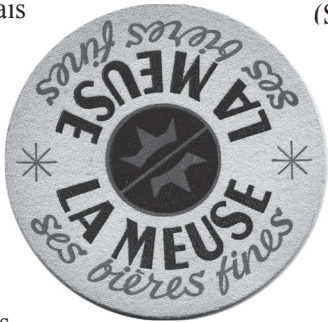
L'en-tête d'une lettre datée de 1933 désigne clairement le site de Laval comme étant un entrepôt.



>>> Parallèlement, le **maltage** perdue : l’ancienne usine Backess est encore appelée **Grande Malterie de Laval** dans plusieurs documents. Les grandes brasseries telle que La Meuse font généralement elles-mêmes leur malt et disposent d’une malterie pneumatique. À Nantes, l’orge utilisée pour la fabrication du malt provient de la Mayenne, de la Sarthe, du Maine-et-Loire, de l’Indre, de la Beauce et de Champagne.



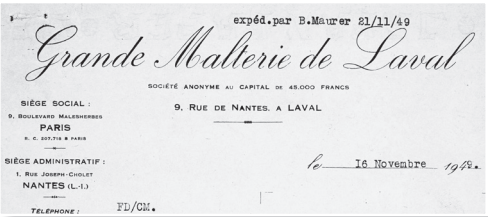
Des récépissés de 1947 montrent que la Grande malterie de Laval reçoit de l’orge de Gault Saint Denis, de Javron et de Villaines-la-Juhel, mais aussi du Mans et même de Marseille. Une fois malté, le grain est envoyé à Nantes puis transformé en bière, bière qui sera en partie entreposée à Laval...



On perd la trace de la Grande Malterie et des brasseries de la Meuse à Laval à la fin des **années 1960**. En 1968, l’entreprise Garot est le nouvel entrepositaire de la Meuse. La société Garot, créée dans les années 1920, était auparavant entrepositaire des bières Graff (brasserie industrielle de Rennes, propriétaire aujourd’hui de Kronenbourg) ; ses activités se poursuivront jusqu’à la fin des années 1980.



Extrait de l’annuaire de 1969. L’entreprise Garot est entrepositaire des bières La Meuse et La Slavia (bière de luxe produite par la Brasserie La Comète, Châlons-sur-Marne).



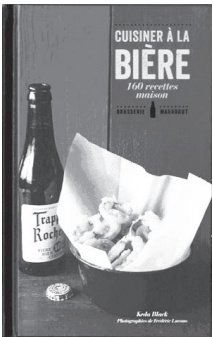
En-tête de lettre de 1949.

Plusieurs raisons peuvent expliquer l’abandon de la malterie et de l’entrepôt de la rue de Nantes : la baisse de la production d’orge dans le département ou l’érosion de la consommation de bière. Mais la principale raison est la **constitution de grands groupes** brassicoles, puis plus largement agro-alimentaires et financiers qui se poursuit depuis la fin du XIX^{ème}. Les brasseries de la Meuse fusionnent en 1966 avec le puissant groupe des Grandes Brasseries de Champigneulle pour former la Société européenne de brasserie (SEB). En 1972, la SEB est absorbée par le groupe BSN, géant de l’agro-alimentaire. BSN concentre ses investissements sur l’usine de Champigneulle et commence à fermer des brasseries. **L’usine de Nantes** est conservée un temps mais ne produit plus que de la bière bas de gamme (Valstar et Kanterbrau) ; elle cessera son activité en 1985.

Il faut attendre 2009 pour voir le retour d’une brasserie à Laval (plus exactement, dans la proche banlieue, à Saint Berthevin) ; il s’agit de la brasserie artisanale **la P’tite mousse**. Pour raison économique, elle a dû fermer 4 ans plus tard. Mais un mouvement est lancé depuis plus d’une dizaine d’années : en France comme à l’étranger, **de nombreuses micro brasseries** voient le jour, allant contre le mouvement de concentration économique observé depuis la fin du XIX^{ème} siècle... ●

Christophe et Laure l’affirment : On ne boit plus la bière... on la mange !

On a eu un cadeau sympa pour Noël : le bouquin de Keda Black “ **Cuisiner à la bière, 160 recettes maison** ” (Marabout, 2013). On avait entendu parler de ce bouquin lors d’une émission sur France Inter. Cela nous avait réellement donné envie de rajouter ce livre de cuisine à notre liste au père-Noël. On vous conseille de podcaster l’émission “ On va déguster ” (dimanche 10 novembre 2013 de 11h à 12h). Une heure de pur délice à écouter l’auteure et des spécialistes de la bière parler de leurs meilleurs recettes : de la traditionnelle carbonnade, en passant par le welch, sans oublier les desserts : gaufre, crêpe.... Depuis on cuisine à la bière, mais il faut bien le dire, nous sommes novices et une des recettes nous a paru très amère. Après discussion avec un brasseur bien connu à Montflours, nous nous sommes rendus compte que nous avions choisi la mauvaise bière pour ce plat. Lui nous a conseillé **de faire attention avec les blondes et les houblonnées**. Quand on les cuisine, elles dégagent effectivement trop d’amertume (mais vraiment trop !). Donc, ne faites pas comme nous, suivez les avis des “ pros ” et respectez les choix de bières suggérés dans le livre !



NOTRE COUP DE CŒUR : “ **la campinoise** ”, mélange subtil de morceaux de viande de porc farinés (1kg), 33cl bière rousse, 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin, 1 cuillère à soupe de sucre roux, 4 oignons, une belle tranche de pain d’épice émietée, un bouquet garni, le tout mijoté 3 heures et saupoudré de câpres (1 cuillère à soupe), c’est fameux ! En résumé, vous avez bien compris, depuis quelques temps “ **on ne boit plus la bière, on la mange !** ” ●

Bière et santé : LE DICTON BELGE...

Voici ce que rapportait Philippe Voluer, historien de la bière passionné et intarissable qui nous a quitté l’année dernière. Dans les environs d’Orval (ville belge célèbre pour sa bière), on dit :

“Orval le matin,
au loin le médecin”.

...ET LE CONSEIL DE FANNY



La vieille réclame
DÉNICHÉE
PAR PIERRE

Publicité pour une production de la Grande Brasserie GRUTLI (Issy les Moulineaux, 92)

Les mots croisés de Patrick

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

Horizontalement

- 1 - Lent retour à la terre.
- 2 - Cours court - Outil de cordonnier.
- 3 - Préparer soigneusement.
- 4 - Brocarter - Prénom féminin.
- 5 - Sortie de la rose - Dans.
- 6 - Mouvements de foule - Pur pour le crack.
- 7 - Pas large - Terme d’office.
- 8 - Orner.
- 9 - Largeur - Terre.
- 10 - Conversations.

Verticalement

- 1 - Faucon à longue queue.
- 2 - Conjonction - Ne le contre pas qui veut - Préposition.
- 3 - État de manque.
- 4 - Sa couleur varie avec le son - Opposés sur une rose - Chemin pédestre.
- 5 - Apparent.
- 6 - Déroulé contre la lumière - Train pour Vincennes.
- 7 - Peut soutenir une vedette - Qualité - Prend la geisha par la taille.
- 8 - Fait mauvaise figure - Assistée.
- 9 - Un secret peut l’être.
- 10 - Femmes de voisins.

Réponses du précédent numéro

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	B	I	E	R	O	L	O	G	I	E
2	R	U	T		B	A	S	S	O	N
3	A	L	E	R	T	E		M		T
4	S	E		O	U	R	S		C	R
5	S		I	N	S	T	A	U	R	E
6	E	G	I	D	E		C	R	E	T
7	U	R		E	S	T		N	U	I
8	S	E	N	S		A	L	E	S	E
9	E	G	O		P	I	L	S	E	N
10	S	E	N	S	U	E	L		S	S

Erratum : Pardon aux habitants d’Ithaque et aux descendants d’Ulysse pour avoir omis le “E” final de Laërte.

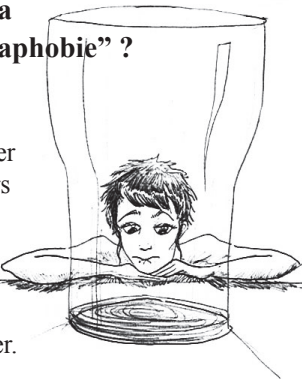
La blague d’Anne

Une blonde entre dans une bibliothèque, se dirige vers l’accueil et demande d’une voix forte : “ Je voudrais un hot-dog, une portion de frites et une Bam, s’il vous plaît ”. L’agent lui répond en souriant : “ Mais vous êtes dans une bibliothèque, mademoiselle ... ” La blonde rougit et lui dit en chuchotant : “ Excusez-moi madame, je voudrais un hot-dog, une portion de frites et une Bam, s’il vous-plait ”...

La devinette d’Etienne

Qu’est-ce que la “zymocénosilicaphobie” ?

Attention, cette phobie peut toucher nombre d’amateurs ou d’amatrices de bières. Demandez conseil à vos amis hellénistes, ils pourront vous aider.



στην υγεια σας !

⚡ Problème ??

Ça y est, vous êtes un inconditionnel de la Bam. Vous avez maintenant un petit coin secret dans votre cave avec une cuve de bière et **2 chopes** : l’une de 5 dl et l’autre de 3 dl. Afin de ne pas dévoiler votre secret et de savourer votre bière quotidiennement jusqu’au remplissage suivant de la cuve, il ne vous faut prélever chaque jour que **4 dl de bière** (la vie est compliquée parfois). Mais, comment allez vous faire ?

Adaptation d’après le Grand livre des énigmes de Fabrice Mazza et Sylvain Lhullier (Editions Marabout).



- La capsule de bière coûte 5 centimes. En effet, la bouteille sans la capsule vaut 3€75, ce qui fait bien 3€80 la bouteille *capsulée* de Bam.
- L’ordre des images illustrant un brassin est le suivant : B (concassage), D (brassage), C (filtration et lavage des drêches) et A (houblonnage).